

32001L0110

L 10/47

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

12.1.2002

**DYREKTYWA RADY 2001/110/WE**  
**z dnia 20 grudnia 2001 r.**  
**odnosząca się do miodu**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37,

uwzględniając wniosek Komisji <sup>(1)</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego <sup>(2)</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(3)</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niektóre dyrektywy pionowe dotyczące żywności powinny zostać uproszczone w celu uwzględnienia tylko podstawowych wymogów, które muszą spełniać produkty przez nie obejmowane, aby umożliwić swobodny przepływ tych produktów w obrębie rynku wewnętrznego, zgodnie z konkluzjami Rady Europejskiej, jaka odbyła się w Edynburgu w dniach 11 i 12 grudnia 1992 r., potwierdzonymi przez Radę Europejską w Brukseli, w dniach 10 i 11 grudnia 1993 r.
- (2) Dyrektywa Rady 74/409/EWG z dnia 22 lipca 1974 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do miodu <sup>(4)</sup> była uzasadniona faktem, że różnice między ustawodawstwami krajowymi w sprawie definicji miodu, różnych rodzajów miodu oraz wymaganych właściwości mogą powodować występowanie nieuczciwej konkurencji, mogącej wprowadzać konsumentów w błąd i tym samym mieć bezpośredni wpływ na ustanawianie i funkcjonowanie wspólnego rynku.
- (3) Dyrektywa 74/409/EWG wraz z późniejszymi zmianami ustanowiła definicje, określiła różne rodzaje miodu, które mogłyby zostać wprowadzone do obrotu pod właściwymi nazwami, ustanowiła wspólne reguły w sprawie składu i określiła główne informacje znajdujące się na etykiecie, tak aby zapewnić swobodny przepływ tych produktów we Wspólnocie.
- (4) Do celów przejrzystości dyrektywa 74/409/EWG powinna zostać zmieniona, aby uczynić reguły dotyczące warunków produkcji i obrotu miodem bardziej przystępnymi oraz doprowadzić do ich zgodności z ogólną wspólnotową legislacją dotyczącą środków spożywczych, w szczególności z legislacją w sprawie etykietowania, zanieczyszczeń oraz metod analiz.
- (5) Ogólne zasady etykietowania żywności ustanowione

w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady 2000/13/WE <sup>(5)</sup> powinny się stosować, z zastrzeżeniem niektórych warunków. Ze względu na ścisły związek między jakością miodu a jego pochodzeniem niezbędne jest, aby dostępna była pełna informacja w tych sprawach, tak aby konsument nie był wprowadzany w błąd odnośnie do jakości produktu. Interesy poszczególnych konsumentów w zakresie geograficznych właściwości miodu oraz pełnej przejrzystości w tym względzie wymagają tego, aby na etykiecie zawarto nazwę kraju pochodzenia, w którym miód został zebrany.

- (6) Pyłek lub inny indywidualny składnik miodu nie powinien być usuwany, chyba że nie można tego uniknąć podczas usuwania obcych substancji organicznych lub nieorganicznych. Proces ten może być przeprowadzany poprzez filtrację. W przypadku gdy taka filtracja prowadzi do usunięcia znaczącej ilości pyłku, konsument musi być stosownie poinformowany o takim skutku za pomocą właściwego wskazania na etykiecie.
- (7) Miód, którego nazwa zawiera wskazania odnoszące się do kwiatu, warzywa, regionu terytorium lub topograficznego pochodzenia lub dotyczące szczególnych kryteriów jakości, nie może zawierać dodatku filtrowanego miodu. W celu poprawienia przejrzystości rynku etykietowanie filtrowanych miodów i miodów piekarskich musi być obowiązkowe przy każdej transakcji na rynku hurtowym.
- (8) Jak Komisja podkreśliła w swoim komunikacie dla Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 24 czerwca 1994 r. w sprawie europejskiego pszczelarstwa, Komisja może przyjąć metody analiz zapewniające zgodność z właściwościami składowymi i dodatkowymi szczególnymi sprawdzaniami dla całości miodu wprowadzonego do obrotu we Wspólnocie.
- (9) Pożądane jest uwzględnienie wyników wykonanej pracy dotyczącej nowej normy Codex dla miodu, dostosowanych, gdzie o stosowne, do szczególnych wymogów Wspólnoty.
- (10) Zgodnie z zasadami pomocniczości i proporcjonalności ustanowionymi w art. 5 Traktatu, cel ustanowienia wspólnych definicji i zasad dla danych produktów i uzgodnienia z ogólnymi zasadami wspólnotowego prawodawstwa w sprawie środków spożywczych nie może być skutecznie osiągnięty przez Państwa Członkowskie, a może ze względu na charakter niniejszej dyrektywy być osiągnięty w sposób bardziej skuteczny przez Wspólnotę. Niniejsza dyrektywa nie wykracza poza to co niezbędne do osiągnięcia danego celu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. C 231 z 9.8.1996, str. 10.

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 279 z 1.10.1999, str. 91.

<sup>(3)</sup> Dz.U. C 56 z 24.2.1997, str. 20.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 221 z 12.8.1974, str. 10. Dyrektywa zmieniona Aktem przyłączenia Hiszpanii i Portugalii z 1985 r.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29.

- (11) Środki konieczne w celu wykonania niniejszej dyrektywy powinny zostać przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 ustanawiającą procedury wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji <sup>(1)</sup>.
- (12) Aby uniknąć tworzenia nowych przeszkód dla swobodnego przepływu, Państwa Członkowskie powinny powstrzymać się od przyjmowania w stosunku do przedmiotowych produktów przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### Artykuł 1

Niniejszą dyrektywę stosuje się do produktów określonych w załączniku I. Produkty te spełniają wymagania ustanowione w załączniku II.

#### Artykuł 2

Dyrektywę 2000/13/WE stosuje się do produktów określonych w załączniku I, z zastrzeżeniem następujących warunków:

1. Termin „miód” stosuje się jedynie do produktu określonego w załączniku I pkt 1 i stosowany jest on w handlu do oznaczenia tego produktu.
2. Nazwy produktu określone w załączniku I pkt 2 i 3 stosują się jedynie do produktów w nim określonych i stosowane są w handlu do ich oznaczenia. Nazwy te mogą być zastąpione przez prostą nazwę „miód”, z wyjątkiem miodu filtrowanego, plastrów miodu, miodu w bryłkach lub krojonych plasterów w miodzie oraz miodu piekarskiego.

Jednakże

- a) w przypadku miodu piekarskiego wyrazy „przeznaczony tylko do gotowania” umieszcza się na etykiecie bezpośrednio blisko nazwy produktu;
- b) z wyjątkiem miodu filtrowanego i miodu piekarskiego, nazwy produktu mogą być uzupełnione informacjami odnoszącymi się do:
  - pochodzenia kwiatowego lub warzywnego, jeśli produkt pochodzi w całości lub głównie ze wskazanego źródła i posiada właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikroskopowe źródła,
  - pochodzenia regionalnego, terytorialnego lub topograficznego, jeśli produkt całkowicie pochodzi ze wskazanego źródła,
  - szczególnych kryteriów jakości.
3. W przypadku gdy miód piekarski został użyty jako składnik złożonego środka spożywczego, termin „miód” może zostać użyty w nazwie produktu złożonych środków spożywczych zamiast terminu „miód piekarski”. Jednakże w wykazie składników używa się terminu określonego w załączniku I pkt 3.
4. a) Na etykiecie wskazuje się kraj lub kraje pochodzenia, gdzie miód został zebrany.

Jednakże jeżeli miód pochodzi z więcej niż jednego Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, wskazanie to może być zastąpione jednym z następujących, jak właściwie:

- „mieszanka miodów pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej”,
- „mieszanka miodów niepochodzących ze Wspólnoty Europejskiej”,
- „mieszanka miodów pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej i niepochodzących ze Wspólnoty Europejskiej”;

- b) dla celów dyrektywy 2000/13/WE, w szczególności jej art. 13, 14, 16 i 17, dane szczegółowe, które należy wskazać zgodnie z lit. a), uwzględniane są jako wskazania zgodnie z art. 3 niniejszej dyrektywy.

#### Artykuł 3

W przypadku miodu filtrowanego i miodu piekarskiego pojemniki do przewozu luzem, opakowania i dokumenty handlowe wyraźnie wskazują pełną nazwę produktu, jak określono w załączniku I pkt 2 lit. b) ppkt viii) oraz pkt 3.

#### Artykuł 4

Komisja może przyjąć metody pozwalające na weryfikację zgodności miodu z przepisami niniejszej dyrektywy. Metody te przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 7 ust. 2. Do momentu przyjęcia takich metod Państwa Członkowskie w każdym przypadku, gdy będzie to możliwe, korzysta z międzynarodowo uznanych zatwierdzonych metod, takich jak te zatwierdzone przez Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius), w celu zweryfikowania zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy.

#### Artykuł 5

Państwa Członkowskie nie przyjmują przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie w odniesieniu do produktów określonych w załączniku I.

#### Artykuł 6

Środki niezbędne dla wykonania niniejszej dyrektywy odnoszące się do kwestii określonych poniżej, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 7 ust. 2:

- dostosowanie niniejszej dyrektywy do ogólnej legislacji wspólnotowej dotyczącej środków spożywczych,
- dostosowanie do postępu technicznego.

#### Artykuł 7

1. Komisja jest wspomagana przez Stały Komitet ds. Środków Spożywczych (zwany dalej „Komitetem”) ustanowiony art. 1 decyzji 69/414/EWG <sup>(2)</sup>.

2. W przypadku dokonania odniesienia do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE.

Okres ustanowiony w decyzji 1999/468/WE art. 5 ust. 6 ustala się na trzy miesiące.

3. Komitet uchwała swój regulamin wewnętrzny.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 291 z 19.11.1969, str. 9.

*Artykuł 8*

Niniejszym dyrektywa 74/409/WE traci moc z dniem 1 sierpnia 2003 r.

Odniesienia do uchylonej dyrektywy interpretuje się jako odniesienia do niniejszej dyrektywy.

*Artykuł 9*

Państwa Członkowskie wprowadzają w życie, do dnia 1 sierpnia 2003 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy. Niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Środki stosuje się do:

- zezwolenia na wprowadzenie do obrotu produktów określonych w załączniku I, jeśli są zgodne z definicjami i zasadami ustanowionymi niniejszą dyrektywą, z mocą od dnia 1 sierpnia 2003 r.,
- zakazania wprowadzania do obrotu produktów, które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą, z mocą od dnia 1 sierpnia 2004 r.

Jednakże wprowadzanie do obrotu produktów, które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą oraz zostały opatrzone etykietą

przed dniem 1 sierpnia 2004 r. zgodnie z dyrektywą 74/409/EWG, może być kontynuowane do wyczerpania zapasów.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

*Artykuł 10*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

*Artykuł 11*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 20 grudnia 2001 r.

W imieniu Rady

C. PICQUÉ

Przewodniczący

## ZAŁĄCZNIK I

## NAZWY, OPISY I DEFINICJE PRODUKTU

1. Miód jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydzielin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przetwarzanych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.
2. Główne rodzaje miodu to:
  - a) zgodnie z pochodzeniem:
    - i) miód kwiatowy lub nektarowy  
Miód otrzymany z nektaru roślinnego;
    - ii) miód spadziowy  
Miód uzyskany głównie z wydzielin owadów wysysających (*Hemiptera*) żywe części roślin lub wydzielin żywych części roślin;
  - b) zgodnie ze sposobem produkcji i/lub konfekcjonowania:
    - iii) plaster miodu  
Miód zgromadzony przez pszczoły w komórkach świeżo zbudowanego plastra bez złożonych jaj lub cienkiego arkusza podstawy plastra zrobionego wyłącznie z wosku pszczelego i sprzedawany w całych szczelnych plastrach lub częściach takich plastrów;
    - iv) miód w bryłkach lub krojone plastry w miodzie  
Miód zawierający jedną lub więcej części plastra miodu;
    - v) miód odsączany  
Miód uzyskany przez odsączenie odkrytych plastrów bez złożonych jaj;
    - vi) miód odciągnięty  
Miód otrzymany przez odwirowanie odkrytych plastrów bez złożonych jaj;
    - vii) miód wyciskany  
Miód uzyskany przez wyciskanie plastrów bez złożonych jaj, nawet z zastosowaniem umiarkowanego podgrzewania, nieprzekraczającego 45°C;
    - viii) miód filtrowany  
Miód uzyskany przez usunięcie obcych substancji organicznych lub nieorganicznych w taki sposób, aby usunąć znaczącą ilość pyłku.
3. Miód piekarski
  - a) odpowiedni do użytku przemysłowego lub jako składnik innych środków spożywczych następnie przetworzonych oraz b) może:
    - posiadać obcy smak lub zapach, lub
    - zaczynać fermentować lub być sfermentowany, lub
    - być przegrzany.

## ZAŁĄCZNIK II

## KRYTERIA SKŁADU MIODU

Miód składa się zasadniczo z różnych cukrów, przeważnie fruktozy i glukozy, jak również innych substancji takich jak kwasy organiczne, enzymy oraz stałe cząstki pochodzące ze zbioru miodu. Kolor miodu jest różny od prawie bezbarwnego do ciemnego brązu. Konsystencja może być płynna, lepka lub częściowo po całkowicie skryształizowaną. Smak i zapach różnią się, ale wynikają z pochodzenia rośliny.

Jeśli jest wprowadzany do obrotu jako miód lub zostaje użyty w jakimkolwiek produkcie przeznaczonym do spożycia przez ludzi, miód nie zawiera dodatków jakichkolwiek składników spożywczych, włącznie z dodatkami do żywności, ani jakichkolwiek innych dodatków innych niż miód. Miód nie może zawierać organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi. Z wyjątkiem pkt 3 załącznika I, nie może zawierać jakichkolwiek obcych smaków i zapachów, nie może zaczynać fermentować, nie może mieć sztucznie zmienionej kwasowości lub być ogrzewany w taki sposób, że naturalne enzymy zostały zniszczone albo w sposób znaczący dezaktywowane.

Bez uszczerbku dla załącznika I pkt 2 lit. b) viii) nie można usunąć pyłku czy szczególnego składnika, z wyjątkiem przypadku, gdy jest to nieuniknione przy usuwaniu obcych substancji organicznych lub nieorganicznych.

Jeśli został wprowadzony do obrotu jako miód lub użyty w jakimkolwiek produkcie przeznaczonym do spożycia przez ludzi, miód musi spełniać następujące kryteria składu:

1. Zawartość cukru
  - 1.1. Zawartość fruktozy i glukozy (suma obydwu)
 

— w miodzie kwiatowym	nie mniej niż 60 g/100 g
— w miodzie spadziowym, mieszankach miodu spadziowego z miodem kwiatowym	nie mniej niż 45 g/100 g
  - 1.2. Zawartość sacharozy
 

— ogólnie	nie więcej niż 5 g/100 g
— w miodzie uzyskiwanym z robinii akacjowej ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), lucerny siewnej ( <i>Medicago sativa</i> ), <i>Menzies Banksia</i> ( <i>Banksia menziesii</i> ), suchodrzewu francuskiego ( <i>Hedysarum</i> ), kauczukowca czerwonego ( <i>Eucalyptus camadulensis</i> ), rzemienicy ( <i>Eucyphia lucida</i> , <i>Eucyphia milliganii</i> ), <i>Citrus</i> spp.	nie więcej niż 10 g/100 g
— w miodzie uzyskiwanym z lawendy ( <i>Lavandula</i> spp.), ogórecznika lekarskiego ( <i>Borago officinalis</i> )	nie więcej niż 15 g/100 g
2. Zawartość wilgoci
 

— ogólnie	nie więcej niż 20 %
— wrzos ( <i>Calluna</i> ) w miodzie piekarskim ogólnie	nie więcej niż 23 %
— miód piekarski z wrzosu ( <i>Calluna</i> )	nie więcej niż 25 %
3. Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie
 

— ogólnie	nie więcej niż 0,1 g/100 g
— w miodzie wyciskanym	nie więcej niż 0,5 g/100 g
4. Przewodność elektryczna
 

— w miodach niewymienianych niżej oraz mieszankach tych miodów	nie więcej niż 0,8 mS/cm
— w miodzie spadziowym i w miodzie kasztanowym oraz ich mieszankach, z wyjątkiem wymienionych poniżej	nie więcej niż 0,8 mS/cm
— wyjątki: drzewo truskawkowe ( <i>Arbutus unedo</i> ), wrzosiec ( <i>Erica</i> ), eukaliptus, lipa ( <i>Tilia</i> spp.), wrzos pospolity ( <i>Calluna vulgaris</i> ), leptospermum, drzewo herbaciane ( <i>Melaleuca</i> spp.)	
5. Kwas wolny
 

— ogólnie	nie więcej niż 50 milirównoważników kwasu na 1000 gramów
— w miodzie piekarskim	nie więcej niż 80 milirównoważników kwasu na 1000 gramów

6. Aktywność diastazy i zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF) oznaczona po przetwarzaniu i mieszanii
- a) Aktywność diastazy (skala Schade)
- zasadniczo, z wyjątkiem miodu piekarskiego nie mniej niż 8
  - w miodach z naturalnie niską zawartością enzymów (np. miody cytrusowe) oraz zawartości HMF nie więcej niż 15 mg/kg nie mniej niż 3
- b) HMFz
- ogólnie, z wyjątkiem miodu piekarskiego nie więcej niż 40 mg/kg (z zastrzeżeniem lit. a) tiret drugie)
  - w miodzie o deklarowanym pochodzeniu z regionów o klimacie tropikalnym i mieszankach takich miodów nie więcej niż 80 mg/kg
-